

# 火锅米线教学培训

产品名称	火锅米线教学培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 火锅米线教学培训

火锅米线表现了中国饮食之道蕴含的和谐性和包容性。从原料、汤料的采用到烹调技法的配合，同中求异，异中求和，使荤与素、生与熟、麻辣与鲜甜、嫩脆与绵烂、清香与浓醇等美妙地结合在一起。米线集合了火锅的所有优点，拿食材来说，从源头起就是精挑细选，走“绿色、健康、营养”之路。

长沙曾食坊培训的火锅米线配油碟，才\*\*。国人讲究“合桌共食”，而\*具代表的莫过于火锅米线；曾食坊火锅米线将中国饮食文化的和谐之道与包容之道，发挥得淋漓尽致。荤与素，生与熟，麻辣与鲜甜，烫菜与油碟美妙地结合在一起。油碟算是曾食坊火锅的重中之重，正所谓无油碟，不火锅；夹起一口菜，蘸下油碟，送入口中，那才叫一个痛快，那才是\*\*的火锅米线。

长沙曾食坊培训的火锅米线在配料和制作上，即传承产品火锅之\*\*的技艺，又重视现代营养健康观念改良配方。用料上精选郫县辣豆瓣、永川豆豉、甘孜的牛油、汉源花椒、贵州的辣椒以及二十多种香料等为原料，进行更科学的兑配。制作时，采用先将牛油放入旺火的锅中熬化，在把豆瓣剁碎倒入，待熬成酱红油后，加速炒香花椒和香料，然后掺牛骨原汤，加进舂茸的豆豉和拍碎的冰糖、老姜，加川盐、醪糟和小辣椒熬制。

成功创业者都有的共同特质：说干就干，绝不拖拉！说干就干，绝不拖拉！欢迎各位有创业精神，想脚踏实地做一番事业的有志人才来公司考察学习，完成人生梦想！